

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A23C 9/123

(43) 공개일자 1998년03월30일
(11) 공개번호 특 1998-0000073

(21) 출원번호	특 1996-0023750
(22) 출원일자	1996년06월26일
(71) 출원인	주식회사 한국야쿠르트 이은선 서울특별시 서초구 잠원동 28번지 10호
(72) 발명자	임광세 경기도 수원시 장안구 정자동 동신아파트 202동 1308호 이정희 경기도 안양시 동산구 부흥동 관악아파트 136동 1104호 이정렬 경기도 남양주시 조안면 진중리 38-2 허철성 충청남도 천안시 신부동 2단지아파트 247동 102호 백영진 서울특별시 서초구 서초 3동 1481-14 혼영빌라 가동 302 이수종
(74) 대리인	

실사청구 : 있음

(54) 인삼 또는 수삼을 함유하는 발효유 조성을 및 그 제조방법

요약

1. 청구범위에 기재된 발명이 속한 기술분야

본 발명은 인삼 또는 수삼을 유효성분으로 함유하는 발효유 조성을에 관한 것이다.

2. 발명이 해결하려고 하는 기술적 과제

본 발명은 인체에 유용효과가 우수한 인삼 또는 수삼을 함유시킴으로써 보다 기능성을 강화시킨 유산균 발효유조성을 제조하고자 하는데 그 목적이 있다.

3. 발명의 해결방법의 요지

마쇄하여 0.1~0.6cm의 미립상을 형성시킨 인삼 또는 수삼을 0.001~2.39종량% 첨가하는 공정 및 추가로 물, 비타민, 당류, 유기산류, 과실류, 곡류, 채소류로 구성된 군으로부터 선택된 1종 또는 2종 이상의 성분을 첨가하는 공정을 포함하는 인삼 또는 수삼을 함유하는 발효유의 제조방법으로 인삼 또는 수삼을 함유하는 발효유 조성을 제조한다.

4. 발명의 중요한 용도

본 발명은 기존의 농후발효유에 인체 유용성분이 풍부한 인삼 또는 수삼을 첨가한 농후발효유를 제공할 수 있다.

명세서

[발명의 명칭]

인삼 또는 수삼을 함유하는 발효유 조성을 및 그 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

인삼 또는 수삼을 유효성분으로 함유하며 액상, 호상 및 드링크제종에서 선택된 1종의 제품 형상을 갖는 것을 특징으로 하는 발효유 조성을.

청구항 2

제1항에 있어서, 인삼 또는 수삼은 0.001-2.39종량%로 함유되는 것을 특징으로 하는 발효유 조성물.

청구항 3

제1항에 있어서, 인삼 또는 수삼은 마쇄된 0.1-0.6cm의 미립상으로 형성되어 최종 제품내에서 인삼 육질의 씹히는 맛을 특징으로 하는 발효유 조성물.

청구항 4

제1항에 있어서, 추가로 물, 비타민, 당류, 유기산류, 과실류, 곡류, 채소류로 구성된 군으로부터 선택된 1종 또는 2종 이상의 성분을 함유함을 특징으로 하는 발효유 조성물.

청구항 5

마쇄시켜 0.1-0.6cm 미립상으로 형성시킨 인삼 또는 수삼을 0.001-2.39종량% 첨가하는 공정 및 추가로 물, 비타민, 당류, 유기산류, 과실류, 곡류, 채소류로 구성된 군으로부터 선택된 1종 또는 2종 이상의 성분을 첨가하는 공정을 포함하는 인삼 또는 수삼을 함유하는 발효유 조성물의 제조방법.

※ 참조사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

[KR-1998-0000073]

1. TECHNICAL FIELD

This invention relates to fermented milk composition consisting of ginseng or fresh (undried) ginseng as an effective ingredient.

2. BACKGROUND OF THE INVENTION

The aim of the invention is preparing the fermented milk composition by lactic acid bacterium whose function is very intensified by consisting of ginseng or fresh ginseng which has excellent effects on human.

3. SUMMARY OF THE INVENTION

This invention provides the fermented milk composition consisting of ginseng or fresh ginseng as the method for preparing fermented milk composition consisting of ginseng or fresh ginseng, including both a process adding 0.001-2.39 % by weight ginseng or fresh ginseng formed 0.1-0.6 cm particles by grinding and a process adding at least one ingredients selected from the group consisting of water, vitamin, glucose, organic acids, fruits, cereals, vegetables.

4. MAIN USE OF THE INVENTION

This invention provides dense fermented milk products by adding ginseng or fresh ginseng as effective ingredients in existing dense fermented milks.